

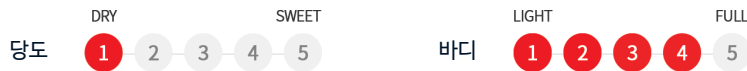


‘응축감과 강건함이 뛰어난 CDP’

로템 뫼니에 사우마 암포라 싱글빈야드 크라우

ROTEM & MOUNIER SAOUMA AMPHORAE CRAU

지역	프랑스 > 론 > 샤토뇌프 뒤 빠삐		
포도품종	그르나슈		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	14-16℃
테이스팅 노트	생동감 있는 아로마와 함께 우아하고 매끄러운 모습을 보여준다. 카시스, 꿀 꽃, 체리, 야생화 등의 향을 보여준다. 부르고뉴의 느낌을 보여주는 CDP 와인으로서 점토질의 토양에서 태어난 응축감이 넘치는 우아한 와인		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자, 파스타외)		



제품설명



매년 뫼니에씨는 일부 선별된 크뤼들을 암포라 (그리스 로마시대에 사용하던 목이 좁은 항아리)에 와인을 숙성한다. 와인은 약 1년 동안 아무런 처치나 첨가없이 암포라에서 숙성되며, 그로 인해 오크 숙성보다 포도 본연의 아로마와 함께 순하고 부드러운 맛을 보인다. 연간 400병 생산.

와이너리



마이크로 네고시앙 와이너리인 루시앙 르 무앙 (Lucien Le Moine)의 소유주이자 부르고뉴 화이트의 강자 꼬쉴 듀리와 함께 뫼르소를 대표하는 생산자인 Saouma 부부가 2014년부터 남부론의 가장 뛰어난 지역인 샤토뇌프 뒤파프에서 와인을 생산하기 시작했다. 자신들의 부르고뉴 와인들과 같이 샤토뇌프 뒤 파프의 와인들도 최대한 자연 친화적인 방식을 통해 와인을 만들고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.